

LAS FIESTAS DE SAN FROILAN, EN LUGO

MARTA RIVERA DE LA CRUZ

El nombre de Lugo proviene del celta *Lug*. Latinizado por los romanos, el término acabó por transformarse en *Lucus Augusti*, que traducido literalmente significa «Bosque sagrado de Augusto». Cuando, allá por el año 26 a.C. (algunos teóricos hablan del 19 a.C.) se produce la conquista militar romana, la ciudad de Lugo era un inmenso bosque que fascinó a las huestes de Roma. Allí nació un asentamiento militar que terminó por convertirse en una ciudad rica y próspera, que llegó a ser capital del Convento Jurídico del Noroeste en los siglos III y IV.

Fue precisamente en el siglo III cuando se inició la construcción de la muralla, monumento emblemático de la ciudad que circunda su casco antiguo en un perímetro de 2.140 metros íntegramente conservados después de casi diecisiete siglos de vicisitudes.

Son muchas las leyendas que rodean la ciudad tan estrechamente como su muralla. El pueblo gallego es un experto a la hora de guardar tradiciones. Y en esta ocasión dedicaremos estas líneas a una de las más queridas por todos los lucenses: la celebración de las fiestas de San Froilán.

Es difícil precisar con exactitud la fecha en que las ferias y fiestas de San Froilán empiezan a celebrarse en la ciudad de Lugo. En uno de sus muchos trabajos, el padre Sarmiento cita, con fecha 3-III-1753, un acuerdo del ayuntamiento de Lugo, que solicita a Fernando VI la franquicia de derechos durante los días de las fiestas de San Froilán. A pesar de no disponer de fechas concretas, podemos afirmar que el origen de la celebración del San Froilán en Lugo se remonta al siglo XVII.

LA FESTIVIDAD RELIGIOSA

Al igual que pasó en otras ciudades de la época, las ferias y fiestas de San Froilán nacieron alrededor de una conmemoración religiosa, en este caso la de San Froilán, patrono de Lugo junto con la Virgen de los

Ojos Grandes, que celebra su onomástica el día 5 de octubre.

Según cuentan las crónicas, el santo Froilán nació en el 832 muy cerca de la ciudad de Lugo y dedicó su vida por entero a la oración y la predicación. La historia destaca por encima de todo el fervor y la humildad del santo que, aun habiendo sido nombrado obispo de León por el Rey Alfonso el Magno, trató de rechazar este título y viéndose obligado a aceptarlo continuó su vida con total sencillez y austeridad.

Algunos consideran al patrón de Lugo como precursor de San Francisco de Asís. En la abundante iconografía religiosa a él dedicada, San Froilán aparece siempre representado junto a dos animales: la paloma y el lobo. Ambos tienen que ver directamente con dos de los muchos hechos milagrosos que rodearon la vida del santo. Se dice que una noche de invierno se hallaba orando el buen Froilán, y como el frío era especialmente crudo y el santo iba abrigado de modo muy pobre, cuatro palomas entraron por su boca para colmar de calor su pecho. Y en cuanto al lobo, representa a la bestia que se comió a su borrico y, avergonzado por los suaves reproches del santo varón, se ofreció para caminar a su lado de por vida, cargando las alforjas y cumpliendo así la misión del jumento devorado.

LAS FERIAS

Junto a la innegable importancia de la celebración religiosa, las transacciones comerciales fueron durante décadas parte fundamental de las fiestas de San Froilán. Así, el 5 de octubre, día consagrado a la festividad del patrono, la ciudad de *Lucus Augusti* se convertía en un inmenso mercado. La Plaza Mayor era ocupada por vendedores de mil productos distintos: perdices, pollos, encajes de Camariñas, bisutería... En la plaza del Campo Castillo, un sinfín de tenderetes exhibían cerámicas de Ramil o de Robra. Y a lo largo y ancho de la ciudad podían verse puestos de

zuecas, de pan de centeno, de castañas, vendedoras de cintas y botones, charlatanes que pregonaban mercancías traídas de los cuatro puntos del globo, mercachifles de pociones que todo lo curaban, buhoneros...

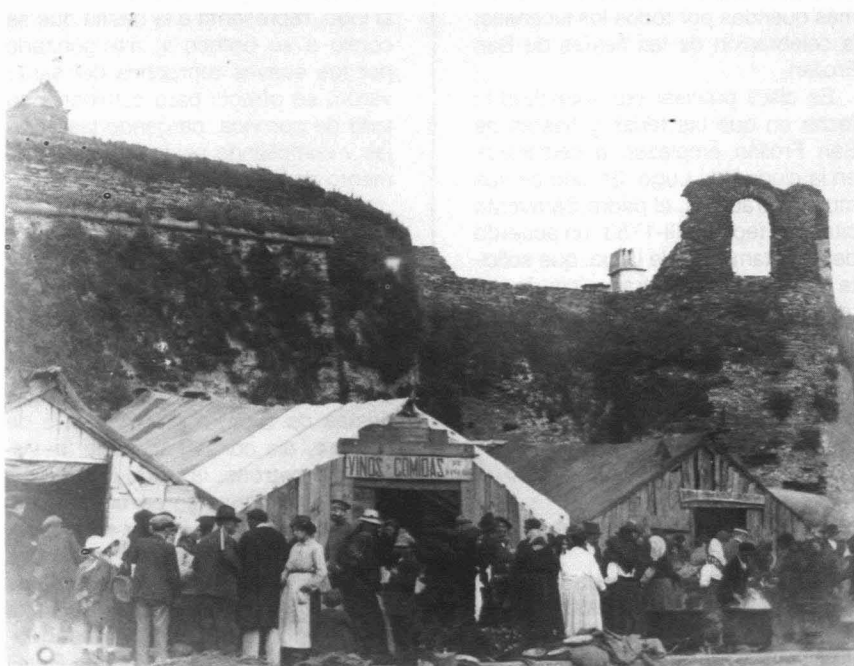
Importancia fundamental tenía la feria de ganado que se instalaba cerca de la llamada *Puerta de la Mosquera*, justo donde hoy está ubicada la estación de autobuses. Esta feria de ganado fue, hasta que desapareció en la segunda mitad del presente siglo, una de las más importantes de Galicia. Cada año, en ella se llevaban transacciones de ganado que, para la época, podían considerarse millonarias.

Como es lógico, con el correr de los años la importancia de las ferias ha ido desapareciendo. Los intercambios comerciales se producen ahora en marcos distintos de los mercados al aire libre. A pesar de ello, perduran todavía en los sanfroilanes lucenses algunos vestigios de las ferias de antaño, y en el recinto ferial pueden encontrarse, durante el San Froilán, varios puestos de venta de artículos artesanos: zuecas de madera, enormes *moas* (piedras de afilar), aparejos de labranza, cacharros de barro, pan de centeno, quesos y miel casera... Y, a la hora de pagar, sigue todavía vigente el uso ancestral del regateo como forma común de ajustar el precio de los muchos artículos que se ponen a la venta.

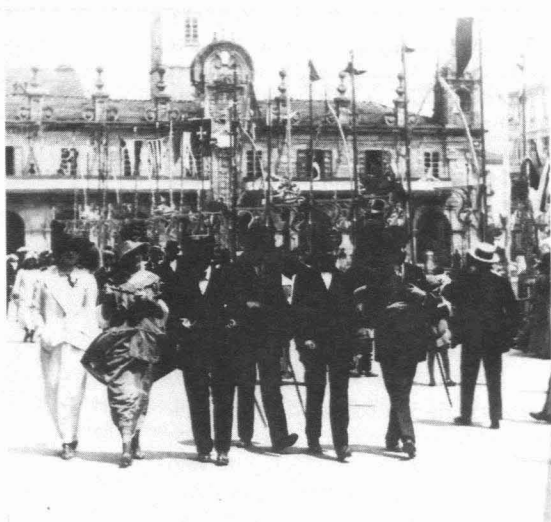
LAS FIESTAS

El carácter lúdico de la celebración del San Froilán no puede ni debe obviarse. Dos han sido, desde siempre, los días grandes de las fiestas: el 5 de octubre, consagrado al patrono, y el domingo inmediatamente posterior a tal fecha, popularmente llamado «domingo de las mozas». Según la tradición, tal domingo de octubre era elegido por las muchachas jóvenes de la provincia para acercarse a la ciudad a pasar el día, libres por lo general de la tutela paterna. Son muchos los intelectuales que quieren ver en la conmemoración de este «domingo de las mozas» un símbolo de la emancipación de la mujer gallega, dado que comenzó a celebrarse en una época en que no era corriente que las féminas dispusieran de tanta libertad.

Es el «domingo de las mozas» el día elegido por las mujeres lucenses para lucir el traje regional gallego. Originariamente está compuesto de varias piezas: una enagua blanca rematada por una puntilla del mismo color; una *saia* o falda roja con cintas negras; la *mantela*, mandil de terciopelo negro ricamente bordada en azabache. Del mismo material es el *dengue* que se coloca encima de la blusa blanca decorada con cintas rojas. En la cabeza, la mantilla blanca sustituye al pañuelo rojo, reservado para días menos señalados, aunque algunas mujeres prefieren recogerse el pelo con una sencilla cinta de ter-



Una estampa de principios de siglo. Las casetas de venta de pulpo se apoyaban en la muralla romana que rodea totalmente la ciudad. (Foto: Archivo Municipal).



Una estampa de San Froilán de los años 20. Damas y caballeros elegantemente vestidos pasean por la Plaza Mayor.

ciopelo. Las medias son blancas y los pies se calzan con zapato negro y sobrio, más práctico que las zuecas de madera que conforman el conjunto original.

El traje regional gallego es de gran belleza y algunos son verdaderas obras de arte. En este sentido hay que destacar la labor del Taller de Artesanía de la Excm. Diputación de Lugo que, desde hace ya algunos años, desarrolla una interesante labor con el objetivo de rescatar los diseños originales del traje gallego, el trabajo del bordado en azabache y la promoción de la indumentaria autóctona.

A pesar de que el primer día grande de las fiestas es el 5 de octubre, las celebraciones se inician con un pregón de fiestas pronunciado desde el ayuntamiento. Intelectuales, escritores y artistas han pasado a lo largo de los años por el balcón del consistorio para pregonar ante el pueblo de Lugo sus fiestas más populares.

El final oficial de las fiestas se celebra el día 12 de octubre. A lo largo de más de una semana tienen lugar en la ciudad diversos actos culturales, artísticos, deportivos y lúdicos, aunque bajo ningún concepto se descuida el carácter popular de las fiestas. Según sus organizadores, los miembros del Patronato de Cultura del ayuntamiento de Lugo, el éxito del San Froilán radica sobre todo en su marcado populismo. Son los lucenses y los visitantes llegados de todas las ciudades gallegas los verdaderos protagonistas de la fiesta. Por eso se considera importante que, junto a compañías de teatro de renombre y cantantes *pop* de prime-

ra fila que celebran conciertos multitudinarios, los lucenses puedan disfrutar de represtaciones callejeras, verbenas populares, charangas y pasacalles y grupos folklóricos.

En la última edición de las fiestas se celebraron en Lugo más de trescientos actos diferentes. Pero con una particularidad: no han costado ni una peseta al ayuntamiento de Lugo. Las fiestas de San Froilán se autofinancian. La mayor parte de los fondos que se manejan provienen de la subasta de los terrenos en los que se instala el feria y el resto de subvenciones de entidades diversas. Los precios de las actuaciones son populares (el concierto de un cantante de éxito costó trescientas pesetas, y quinientas asistir a una función de teatro) y muchas de ellas absolutamente gratuitas.

GASTRONOMIA TIPICA

En cuanto al buen comer y al buen beber, pocos cambios ha habido de las costumbres de ayer a hoy. Durante el San Froilán, la estrella indiscutible de la mesa lucense sigue siendo el pulpo *á feira* (al estilo de la feria). Eso sí, es propio de estas fechas que los lugueses salgan a comer el pulpo fuera de casa, generalmente en las casetas que a tal efecto instalan distintos restaurantes en el recinto ferial.

El pulpo *á feira*, que en Lugo es más sabroso que en cualquier otro lugar, tiene que cumplir una serie de condiciones para que su sabor sea insuperable. El pulpo debe cocerse en un caldero de cobre. Si no se dispone de semejante utensilio, un arreglo de urgencia es echar al agua de cocción una moneda del mismo material. Durante la época de fiestas es realmente característica la visión de las pulperas cocinando el sabroso molusco al aire libre, utilizando enormes y brillantes ollas.

El pulpo debe cocinarse en agua pura, sin salar en absoluto. Una vez cocido (debe quedar recio, no muy duro pero mucho menos blando) se corta en caliente utilizando unas tijeras. También el corte tiene su secreto: debe ser levemente sesgado. Los sabrosos trozos van a caer en un plato de madera y son aderezados con sal gorda, pimentón picante y aceite de oliva. Se acompaña de patata cocida (los exquisitos *cachelos* gallegos) y no debe desperdiciarse en favor de la etiqueta la posibilidad de empapar un trozo de pan casero en la salsa que queda en el plato.

El pulpo se riega con vino tinto (muchos le añaden gaseosa), y a los

abstemios se les recomienda beber leche. Los expertos desaconsejan consumir agua o cerveza cuando se come pulpo, al parecer tanto por razones gastronómicas como de buena digestión.

Aunque el pulpo es un plato suficientemente fuerte como para que un par de raciones contenten el estómago más que de sobra, hay quienes no están de acuerdo y se atreven con un segundo plato. Estos buenos discípulos de Pantagruel suelen recurrir al cocido gallego o al clásico lacón con grelos para no quedarse con hambre.

Curiosamente no hay ningún postre típico del San Froilán. Durante las fiestas se consumen, sin embargo, delicias clásicas de la repostería lucense: roscón de Villalba, tarta de Mondoñedo, filloas dulces (rellenas de azúcar, miel o crema) o cañas fritas.

En los últimos Sanfroilanes, «gourmets» reconocidos han empezado a cantar las excelentes de dos postres lucenses de reciente creación: la tarta de castañas de O Caurel y la tarta de queso de O Cebreiro, auténticas exquisiteces de cuidada elaboración que no tardarán en popularizarse.

TIPOS POPULARES

Como ya se ha dicho, la baza principal de las fiestas de San Froilán (que todos los años tiene lugar con un enemigo conocido, la adversa climatología del otoño gallego) está en la gente y su afán por participar en la fiesta. Son muchos los visitantes que se acercan a la ciudad para pasar un rato agradable en el ferial, escuchar el sonido de las gaitas que tocan las charangas y bailar un rato en la verbena. El genial escritor lucense José Trapero Pardo recrea durante el San Froilán y desde las páginas del diario local a dos personajes que encarnan a parte de esos «tipos populares» que cada año se acercan a Lugo a vivir el San Froilán. Se trata de Pelúdez y su esposa, Filomena. Esta entrañable pareja, como tantas otras, deja su aldea a principios de octubre y se acerca a la capital a disfrutar de todo lo que las fiestas pueden ofrecer.

Pelúdez es el prototipo del hombre gallego rural. De gran corazón, sencillo, agudo, tranquilo y poseedor de ese sentido del humor gallego típico y tónico que llamamos *retranca*. Para venir al San Froilán se pone su mejor chaqueta y, por si las moscas, no olvida nunca el paraguas. Filomena, su mujer, es una aldeana que no se re-

signa a serlo. Trata, sin demasiado éxito, de vestir a la moda y le gustaría dejar el campo y venirse a la ciudad. Junto a Pelúdez y Filomena, Trapero Pardo ha introducido la figura de Peludeciño, el hijo de ambos, un muchacho moderno que vive con los tiempos actuales, estudia y disfruta de la música *pop*, pero no pierde sus raíces culturales y siente, como sus padres, un amor desmedido por la tierra gallega.

Hablar de las fiestas de San Froilán es hablar de música de gaitas, de fuegos artificiales, de pulpo y de vino nuevo. Es hablar de tradiciones honradas, de noches de verbena y de fiesta en la calle. Durante diez días de octubre un pueblo próspero, la ciudad de *Lucus Augusti* (que dirían los generales romanos si pudiesen ver ahora ese impresionante *campus* universitario que se mira en las aguas del Miño) vive sus fiestas patronales con una alegría desbordante y sincera.

Las fiestas de San Froilán van a mejor, y cada año se superan a sí mismas. Lugo también. La ciudad, su gente y sus fiestas siguen caminando hacia adelante. Si quieren un consejo, el año que viene no se lo pierdan. La cita, ya saben, a primeros de octubre.



Alvaro Cunqueiro, que estrenó su «Don Hanlet» en un San Froilán de los años 50, saluda desde el escenario, junto a los primeros actores de la compañía.